



Lavarse las manos

¡Es la mejor manera de impedir la propagación de las enfermedades!



Lávese las manos durante 20 segundos con agua caliente y jabonosa (o el equivalente a cantar "Que los cumplas feliz" dos veces)

ANTES:

De que comience su turno

De tocar comida

De ponerse los guantes limpios

DESPUÉS:

De usar el baño

De tocar comidas crudas

De tomar un descanso o fumar

De toser, estornudar, comer o beber

De limpiar o sacar la basura

Tan a menudo como sea necesario para eliminar la suciedad y contaminación





Evite la contaminación indirecta

¡Separe, no contamine!
¡Apile las comidas en el orden correcto!

¡MANTENGA SEGURAS LAS COMIDAS!

- *Refrigérelas inmediatamente*
- *Nunca deje la comida a temperatura ambiente*
- *Tápela y ponga la fecha (deséchela luego de 7 días)*
- *Mantenga una temperatura de 41° F o menos*
- *Verifíquela con frecuencia*
- *Apílelas para prevenir la contaminación indirecta*
- *Guarde la comida a 6 pulgadas del piso*



Nivel 1 (Arriba)

Comidas listas para comer o precocidas



Nivel 2

Huevos, pescado, carne entera, cerdo y cordero enteros



Nivel 3

Carnes picadas



Nivel 4 (Abajo)

Aves

